



Portal Educação e Sites Associados

Manual de ETIQUETA À MESA

Atenção: O material deste módulo está disponível apenas como parâmetro de estudos para este Programa de Educação Continuada. É proibida qualquer forma de comercialização do mesmo. Os créditos do conteúdo aqui contido são dados aos seus respectivos autores descritos na Bibliografia Consultada.

SUMÁRIO

1. Considerações Iniciais
2. Montagem e Utilização dos Diferentes Tipos de Mise-en-place
 - 2.1. Show-plate ou sousplat
 - 2.2. Pratos
 - 2.3. Talheres
 - 2.4. Prato e Faca de pão
 - 2.5. Copos
 - 2.6. Guardanapo
 - 2.7. Finalizações
 - 2.8. Decorações e Arranjos
3. Os Diferentes Tipos de Serviço
 - 3.1. Serviço de Prato Pronto/Empratado/Americano
 - 3.2. Serviço à Inglesa
 - 3.2.1. Serviço à Inglesa Direto
 - 3.2.2. Serviço à Inglesa Indireto
 - 3.3. Serviço à Francesa/Diplomata
 - 3.4. Serviço à Americana/Bufet/Self-service
4. Regras Básicas de Comportamento em Restaurantes
 - 4.1. Postura Adequada
 - 4.2. Quem é Quem?
 - 4.3. À Mesa – Dicas Importantes
5. Peculiaridades do Serviço de Vinho
6. Considerações Finais

1. Considerações Iniciais

Alimentar-se é uma necessidade de sobrevivência de qualquer ser vivo. No entanto, para o homem a alimentação vai muito além de uma simples necessidade biológica.

A esse respeito diz Carneiro que:

“A alimentação é, após a respiração e a ingestão de água, a mais básica das necessidades humanas. Mas, como “não só de pão vive o homem”, a alimentação, além de uma necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos, etc.

A fome biológica distingue-se dos apetites, expressões dos variáveis desejos humanos e cuja satisfação não obedece apenas ao curto trajeto que vai do prato à boca, mas se materializam em hábitos, costumes, rituais, etiquetas. Muitos antropólogos já sublinharam o fato de que nenhum aspecto do nosso comportamento, à exceção do sexo, é tão sobrecarregado de idéias. E estes hábitos possuem uma intrínseca relação com o poder. A distinção social pelo gosto, a construção dos papéis sexuais, as restrições e imposições dietéticas religiosas, as identidades étnicas, nacionais e regionais são todas perpassadas por regulamentos alimentares.

A história da alimentação abrange, portanto, mais do que a história dos alimentos, de sua produção, distribuição, preparo e consumo. **O que** se come é tão importante quanto **quando** se come, **onde** se come, **como** se come e **com quem** se come. As mudanças dos hábitos alimentares e dos contextos

que cercam tais hábitos é um tema intrincado que envolve a correlação de inúmeros fatores.”¹

Desta forma, pode-se perceber que os hábitos alimentares humanos têm muitas peculiaridades em relação à alimentação dos outros seres vivos. O homem é o único animal que transforma o alimento antes de consumi-lo; ele corta, enfeita, mistura, tempera, assa, cozinha, frita, põe molhos, etc. Todos os outros animais comem seus alimentos da forma como os encontram na natureza. Em suma, o homem é o único animal que pratica a arte culinária.

Outra particularidade dos hábitos alimentares do ser humano é a refeição em comum. Nenhum outro animal se reúne para se alimentar e tampouco tem talheres, copos, pratos ou utensílios adequados para cada tipo de alimento. De acordo com Franco, “*é impossível precisar quando o alimento, necessidade humana sempre presente, se transformou em prazer da mesa*”². Deduz-se que a refeição tenha surgido da necessidade de consumir rapidamente os alimentos antes que se deteriorassem, principalmente devido à falta de métodos de conservação. Supõe-se que, ainda na pré-história, quando o homem deixou de se nutrir apenas de raízes e frutas e desenvolveu técnicas para caçar animais de grande porte, tenha começado a compartilhar alimentos. Assim, uma determinada família que caçava num dia “convidava” os vizinhos para partilhar o animal que não conseguia consumir sozinha; esperando que, logicamente, no dia seguinte outra família tivesse a mesma atitude. Assim, a refeição surge de gestos de partilha, confraternização e solidariedade, dando início ao que chamamos hoje de *hospitalidade à mesa* e sendo, por isso, tão rica em símbolos.

Pelos mesmos motivos, a companhia é tão importante em uma refeição. Sabe-se que o melhor banquete com pessoas desagradáveis pode se tornar sem graça e até mesmo insuportável. Já uma refeição simples, do ponto de vista gastronômico, pode

¹ CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade; uma história da alimentação**. 4ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003, pp.1 e 2.

² FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet; uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2001, p.21.

ser muito bem aproveitada se for feita entre amigos e pessoas queridas. Sobre esse aspecto, Savarin alerta que *“quem recebe os amigos e não dá uma atenção pessoal à refeição que lhes é preparada não é digno de ter amigos”*.³

E Franco reitera que *“o prazer da mesa é a sensação que advém de várias circunstâncias, fatos, lugares, coisas e pessoas que acompanham a refeição. [...] Pressupõe cuidados com o preparo da refeição, com a arrumação do local onde será servida e com o tipo de convivas.”*⁴

Assim, fica fácil entender o porquê de tantas regras, normas e protocolos na hora das refeições. No entanto, Matarazzo ressalta que *“num país jovem, sem tradições milenares, como o Brasil, e em dias como os de hoje, em que a comunicação transforma rapidamente os conceitos, não se espera um rigor britânico no que diz respeito à etiqueta e ao comportamento.”*⁵ Mas, a mesma autora alerta: *“Mas, se por um lado a vida ficou mais fácil, é preciso tomar muito cuidado mesmo para não nos transformarmos em pessoas medíocres, padronizadas por conceitos de praticidade que muitas vezes destroem completamente pequenas belezas do nosso cotidiano.”*⁶

A verdade é que a etiqueta à mesa existe, ao contrário do que muitos pensam, para facilitar a vida e, principalmente, para valorizar um momento tão especial como as refeições que compartilhamos com nossos semelhantes. Momento esse que vem sendo cada vez mais ameaçado pela correria do dia-a-dia da vida moderna e, por isso mesmo, se torna cada vez mais especial.

Esse manual, portanto, pretende contribuir para a divulgação de regras fáceis e simples que podem valorizar momentos especiais da vida.

³ SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995, p.16.

⁴ FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet; uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2001, p.22.

⁵ MATARAZZO, Claudia. **Etiqueta sem frescura**. 2ª ed. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2005, p.10.

⁶ Idem.

Sabe-se que o primeiro “desespero” de uma pessoa com pouco conhecimento de etiqueta à mesa é a própria aparência da mesa. O que fazer com tantos talheres? Para que servem todos esses copos?



Fonte da foto: <http://www.kissmann.com.br/>

Bem, vejamos a seguir que todas as normas têm coerência e são mais simples de entender e de seguir do que se possa imaginar.

2. Montagem e Utilização dos Diferentes Tipos de *Mise-en-place*

Mise-en-place é um termo francês que significa literalmente “colocar no lugar”, ou seja, preparar o local para o que acontecerá. Sendo assim, a *mise-en-place* para uma refeição é a arrumação dos pratos, talheres, copos, etc., que serão utilizados pelos comensais. Entendendo como se monta uma *mise-en-place*, entende-se automaticamente como se usam todos os utensílios.

2.1. *Show-plate* ou *sousplat*

O primeiro item a ser arrumado na mesa é o *show-plate* (termo inglês) ou *sousplat* (termo francês), que consiste em um prato onde não é servida nenhuma comida. Ele serve apenas como suporte para todos os pratos de cada serviço da refeição.

Dependendo do estabelecimento, o *show-plate* pode ser de vários estilos, formatos e feitos de vários materiais, desde os mais luxuosos (de prata ou porcelana trabalhada, etc.) até a linha rústica (artesanato em bambu, palha, etc.) É importante ressaltar que quanto mais rebuscado e trabalhado for o *show-plate*, mais simples deve ser a louça usada, e vice-versa, ou a mesa ficará com o visual extremamente poluído, o que não é nada chique!

A posição do *show-plate* deve ser exatamente na frente do comensal e um dedo para dentro da borda da mesa.

O *show-plate* não sai da mesa durante toda a refeição; como foi dito ele é um suporte para todos os pratos que serão servidos.

Apresentam-se a seguir alguns exemplos de *show-plate*⁷:

⁷ As fotos foram retiradas da Internet, de sites de fornecedores de materiais decorativos e sobre artesanato.



2.2. Pratos

Dependendo do tipo de serviço⁸ que será executado há aqui duas situações:

- O prato da primeira entrada se apresenta vazio em cima do *show-plate*, fazendo parte do *mise-en-place*, antes da chegada do comensal.
- O prato da primeira entrada será servido pelo garçom, já com a comida, após a chegada do comensal. Nesse caso apenas o *show-plate* fará parte do *mise-en-place*.

Em qualquer um dos dois casos, ao final de cada serviço, o prato vai sendo retirado e os subseqüentes vão sendo servidos, sempre em cima do *show-plate*. Assim, o

⁸ Os diferentes tipos de serviço serão tratados mais à frente.

comensal não precisa se preocupar com a correta utilização dos pratos, pois estará sempre um de cada vez na mesa.

2.3. Talheres

Os talheres costumam assustar um pouco, pois se apresentam todos que serão usados até o fim da refeição, já na *mise-en-place*. Por isso, exigem um pouco de cuidado, afinal a disposição dos talheres vai depender do cardápio que será servido na refeição. No entanto, algumas regrinhas básicas podem ser aprendidas:

As facas de mesa⁹ e de entradas ficam sempre ao lado direito do prato com a serra voltada para o prato. As colheres de sopa também estarão sempre dispostas à direita do prato. Os garfos de mesa e de entradas ficam ao lado esquerdo do prato. Esses talheres devem sempre estar alinhados pela base, na mesma direção da base do *show-plate*.

Os talheres de sobremesa devem apresentar-se, na horizontal, acima do prato. Sendo que a faca fica mais perto do prato, com a serra para dentro e o cabo voltado para o lado direito; o garfo em seguida, com o cabo voltado para o lado esquerdo e, por último, a colher acima do garfo, com o cabo voltado para o lado direito. Nem sempre se usam os três; quais escolher vai depender da consistência da sobremesa.

Se prestarmos bem atenção, percebe-se que as posições de todos os talheres são as mais práticas para sua própria utilização. Isso, claro, se o comensal for destro; infelizmente, os canhotos ainda não têm vez na etiqueta à mesa.

Mesmo com essas regrinhas básicas ainda ficam algumas dúvidas: Quantos garfos colocar? Quantas facas? A colher de sopa vem perto do prato? Bem, como já foi dito, a arrumação dos talheres vai depender do *menu* que será servido. Mas uma coisa é certa, tanto para a preparação como para a utilização dos talheres, nunca há

⁹ Faca e garfo de mesa são aqueles que se utilizam para comer o prato principal da refeição. Podem ser comuns ou de peixe.

erro se os utilizarmos, de fora para dentro do prato. Ao final de cada serviço, os talheres utilizados serão levados junto com o prato pelo garçom. Os próximos a serem usados são sempre os seguintes.

Vejamos os outros itens que entram na *mise-en-place* e, a seguir, apresentaremos alguns exemplos de cardápio com sua respectiva *mise-en-place* completa.

2.4. Prato e Faca de pão

O prato de pão, normalmente é um prato um pouco menor que o de sobremesa e um pouco maior que o pires de chá. Sua função como o nome já diz é aparar o pão que acompanha todos os serviços de uma refeição mais refinada, hábito muito comum entre os europeus. Sua posição é à esquerda e acima do *show-plate*. A faca de pão é igual a uma faca de sobremesa e deve ser colocada na vertical sobre o pratinho de pão com a serra voltada para a esquerda, pois quando o comensal for fazer uso dela, deverá pegá-la com a mão direita, já com a serra posicionada para o uso.

2.5. Copos

Os copos, assim como os talheres, também estarão todos presentes desde o início e podem, por isso, representar uma ameaça para os menos acostumados. Mas sua arrumação também segue um sentido coerente. Da mesma forma que os talheres, eles irão sendo retirados conforme não forem sendo mais úteis na refeição, com exceção do copo de água, que fica presente da primeira entrada à última sobremesa.

Os copos a serem colocados dependerão das bebidas que serão servidas. Normalmente, são sempre quatro copos, no máximo, a serem utilizados que devem estar assim organizados: O copo de água (que é sempre o maior de todos) ocupa o local próximo à ponta da faca de mesa e ao lado dos talheres de sobremesa. Ao lado dele, se posiciona o copo de vinho tinto (o médio) e em seguida o de vinho

branco (o menor). No caso de serviço de vinho espumante, a taça *flute* deve ficar acima dos demais copos. Veja os copos na ilustração a seguir:



Da esquerda para a direita: o copo para água, o copo para vinho tinto, o copo para vinho branco (que é menor, por ter que preservar a temperatura da bebida) e a taça *flute*, alongada, própria para vinhos espumantes, pois preserva o gás da bebida.

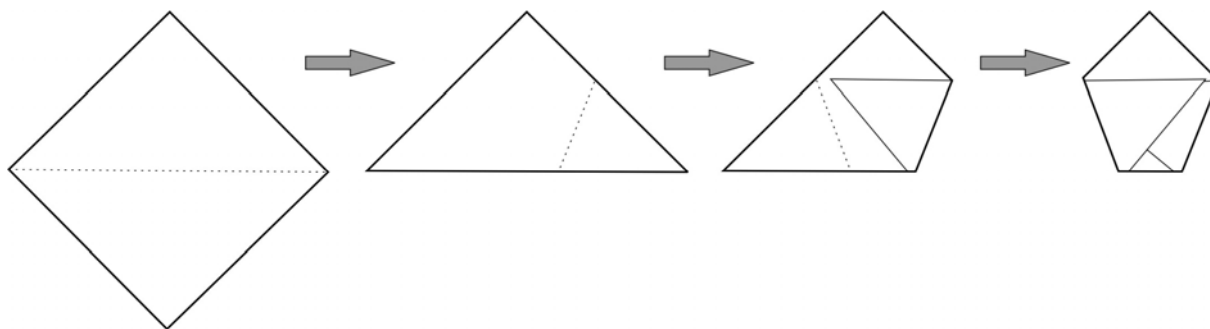
2.6. Guardanapo

O guardanapo deve ir dobrado sobre o prato de mesa ou sobre o *show-plate*, quando o prato de mesa não fizer parte da *mise-en-place* inicial. Se houver espaço na mesa, ele pode vir também em seguida dos talheres dispostos do lado esquerdo.

Muita atenção: há pouco tempo, muitos restaurantes ainda se dedicavam à arte de dobras de guardanapo, numa tentativa de sofisticar o serviço. No entanto, hoje com o crescimento do conceito de higiene e manipulação de alimentos, convém dobrar o guardanapo de forma que ele seja o mínimo manuseado possível.

A dobra mais comum é a chamada “envelope”, que o garçom pode fazer com uma pinça de colheres sem nem mesmo tocar a mão no tecido.

Veja a seguir como se faz a dobra “envelope”:



Vejamos, então, como fica uma *mise-en-place* bem completa, com tudo o que citamos:



Como já vimos, a *mise-en-place* é montada de acordo com o cardápio. Vamos, então, apresentar alguns exemplos de cardápios com suas respectivas montagens:

Cardápio 01:

- Salada Verde ao Vinagrete (com vinho branco)
- Consommé de Camarão (com vinho branco)
- Filé grelhado com Legumes (com vinho tinto)
- Mousse de Maracujá ao Molho de Chocolate



Cardápio 02:

- Bisque de Lagosta (com espumante)
- Linguado ao Molho de Ervas Finas (com vinho branco)
- Lombinho à Pimenta Rosa (com vinho tinto)
- Baked Alaska



Cardápio 03:

- Salada verde com *croutons* (com vinho branco)
- Filé ao molho de pimenta rosa (com vinho tinto)
- Torta de chocolate com calda de amora



Cardápio 04:

- Carpaccio de salmão* (com vinho branco)
- Minestrone de legumes (com vinho branco)
- Penne ao molho pesto (com vinho tinto)
- Tiramissu



*O carpaccio de salmão como entrada permite duas montagens: talheres de entrada como mostram a ilustração, ou talheres de peixe, por se tratar de uma entrada à base de peixe.

Cardápio 05:

- Sopa de lagosta (com vinho branco)
- Carré de porco com legumes (com vinho tinto)
- Sorvete de frutas silvestres



Cardápio 06:

- Salada Caprese (com espumante)
- Creme de frutos do mar (com vinho branco)
- Badejo ao molho de palmito (com vinho branco)
- Salada de frutas com chantilly



Cardápio 07:

- Salada do Chef (com vinho branco)
- Picanha com batata sauté e brócolis (com vinho tinto)
- Profiteróis de chocolate



2.7. Finalizações

Terminada a *mise-en-place* de cada comensal, há ainda que se colocar as devidas finalizações na mesa de refeição. Galheteiros, saleiros, pimenteiros e outros acessórios necessários não têm uma localização rígida para serem colocados. É necessário apenas cuidar para que fiquem em um local da mesa de fácil acesso para o maior número de comensais e não interfira em nenhuma das *mise-en-place* dos convidados.

Atenção: colocar paliteiro na mesa só não é pior do que de fato utilizá-lo! A melhor saída para evitar incômodos é ter na bolsa uma caixinha de fio dental, que será usado sempre discretamente no banheiro.

2.8. Decorações e Arranjos

Uma mesa de refeição deve ser o mais bonita, aconchegante e confortável possível, mas a atração principal deve ser sempre a comida. Por isso, nada de ficar colocando objetos decorativos misturados aos pratos e talheres. No máximo, pode-se usar um arranjo central, que deve obedecer a alguns cuidados:

- a) Cuidado com arranjos florais, flores tem cheiros que muitas vezes interferem negativamente no paladar e pode causar alergia a algum comensal mais sensível a odores.

- b) Arranjos com vela devem ser firmes e bem protegidos, pois ninguém quer que uma refeição termine em um incêndio.
- c) Arranjos artesanais com materiais que ficam se soltando e deixando pó ou outros resíduos na mesa, além de má aparência, podem causar contaminação na própria comida.
- d) Muita atenção com o tamanho dos arranjos: não pode ficar parecendo uma pecinha perdida no meio da louça; mas também aqueles tão enormes que impedem que um convidado olhe para o outro sem esticar o pescoço ou se contorcer são totalmente desapropriados.

Uma vez entendida a arrumação da mesa, é hora de aprendermos os diferentes tipos de serviços mais usados em refeições.

3. Os Diferentes Tipos de Serviço

Existem inúmeras formas de servir à mesa. Cada estabelecimento utiliza o que melhor lhe convém e tem a ver com seu conceito, pois as formas variam das mais informais às mais sofisticadas.

Ao receber convidados em casa, o mais indicado é que o anfitrião ofereça um serviço condizente com a ocasião, com o grau de intimidade dos convidados e, principalmente, não tente executar um serviço que não conhece direito e nem tem os utensílios e espaços necessários para tal.

Enquanto cliente ou convidado de uma refeição, são importantes que se conheçam os tipos de serviço para afastar aquela sensação de “o que eu faço agora?” e saber como se portar.

A seguir, então, vejamos as principais modalidades de serviço à mesa:

3.1. Serviço de Prato Pronto/Empratado/Americano

Apesar de esse serviço ter sido muito discriminado e considerado simples demais até os anos 80. Atualmente, é um dos mais utilizados nos melhores hotéis e restaurantes do mundo.

Ele consiste na montagem e decoração do prato na cozinha sendo apresentado já pronto ao cliente.



Segundo Pacheco, *“esta modalidade, ao contrário de outras, valoriza mais a arte do cozinheiro, pois seu trabalho vai direto de suas mãos para a mesa do cliente”*¹⁰.

Nesse serviço, o comensal não tem com o que se preocupar, pois só lhe resta comer o que é apresentado, lembrando-se sempre de usar os talheres de fora para dentro.

3.2. Serviço à Inglesa

O serviço à Inglesa é o que valoriza o desempenho dos garçons, pois as travessas virão da cozinha e caberá ao garçom servir e arrumar os pratos dos comensais. É necessário que todos os clientes/convidados tenham seus pratos servidos com boa aparência e com as mesmas quantidades de comida.

Há dois tipos de serviço à Inglesa.

3.2.1. Serviço à Inglesa Direto

¹⁰ PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de serviço do garçom**. 3ª ed. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2001, p.56.

O garçom se aproxima pela esquerda de cada comensal segurando a travessa com a mão esquerda e serve o prato com a outra mão.

3.2.2. Serviço à Inglesa Indireto

O garçom põe ao lado da mesa uma mesinha auxiliar, chamada *guéridon*. Ao trazer as travessas da cozinha, as apóia no *guéridon*. Em seguida, retira o prato de cada comensal, serve o prato no *guéridon* e retorna o prato para o comensal.



Fonte da foto:
<http://bbel.uol.com.br/conteudo.aspx?pk=457>

3.3. Serviço à Francesa/Diplomata

Nesta modalidade, o garçom apresenta as travessas pela esquerda de cada convidado, com os talheres de serviço voltados para o mesmo, para que este se sirva sozinho.

Segundo Pacheco, *“trata-se de um tipo de serviço bem adaptado ao espírito independente do povo francês, usado em pequenos banquetes, muito requintados, ou em jantares de gala, em casas de família que contam com serviço de garçons ou mordomos.”*¹¹

É um serviço lento e por isso exige, no mínimo, um garçom para cada seis convidados.

Enquanto convidado, a dica para não fazer feio é nunca encher demais o prato. Aliás, essa dica serve para qualquer tipo de serviço, afinal um prato abarrotado de comida nunca é fino.

¹¹ Ibidem, p.60.

3.4. Serviço à Americana/Bufet/Self-service

O serviço à americana¹² consiste em o comensal se servir em uma mesa onde estão expostos todos os pratos (*buffet*) e se encaminhar com seu prato pronto a algum lugar confortável para comer.

Nesse tipo de serviço, o garçom limita-se ao serviço de bebidas. É a modalidade mais indicada para atender a um grande número de pessoas e realizar reuniões não muito formais ou, ainda, para locais onde não há lugar à mesa para todos os convidados. Por isso, do comensal, o serviço à americana exige um pouco de habilidade para comer sem o apoio de uma mesa.

4. Regras Básicas de Comportamento em Restaurantes

4.1. Postura Adequada

“Pode reparar: a forma como uma pessoa entra num restaurante já diz tudo. Há pessoas que já param na porta, fazendo pose de Vitória de Samotrácia, esperando que os refletores se acendam e que todos a aplaudam. Foram ali para serem vistas. Preciso dizer o quanto isso é ridículo? O homem deve entrar sempre na frente da mulher (como a etiqueta tradicional é machista, não?) para desbravar a fila e conversar com o *maître*. Depois da espera (se houver), o casal dirige-se calmamente para a mesa indicada, sem ficar olhando para os lados, como se estivesse procurando alguém.

Nos grupos maiores, a tendência é continuar a conversa que estavam tendo na rua. Na medida do possível, tentem formar um grupo discreto, evitando tumultuar o ambiente, para não

¹² Não confundir com o Serviço Americano, que é o empratado, visto anteriormente no item 3.1.

atrapalhar quem já está comendo. Deixem para conversar quando todos já estiverem devidamente acomodados.

Agora, se você nem liga para a comida e vai ao restaurante só para ser visto, faça sua melhor pose, porque, graças a Deus, peruagem ainda não é crime.”¹³

O trecho bem humorado de Claudia Matarazzo, destacado acima, deixa uma simples e valiosa mensagem: **discrição** é o segredo para não se cometer gafes em um restaurante. Como já foi dito, a etiqueta existe para simplificar a vida e suas normas são extremamente coerentes. Um restaurante é, por natureza, um local barulhento: talheres, louças, pedidos, música ambiente ou ao vivo, conversas... Portanto, quanto menos se contribuir para a barulheira, mas correta será a postura.

4.2. Quem é Quem?

À mesa, alguns conhecimentos são necessários para evitar constrangimentos. A primeira coisa importante é saber quem é quem dentro do restaurante, pois fazer pedidos a pessoa errada pode causar confusões e atrasar o serviço. De forma geral, podem-se reconhecer cada cargo pelo uniforme do funcionário.

Vejamos, então, os personagens básicos de um restaurante:

- **Maître:** O *maître* é o cargo superior do serviço e responsável por toda a brigada. É ele quem tira o primeiro pedido das mesas, esclarece possíveis dúvidas sobre os pratos do cardápio e faz o serviço de vinhos, caso o estabelecimento não possua um *sommelier*. Quanto ao uniforme, normalmente, o *maître* usa *smoking*; necessariamente, seu uniforme é mais sofisticado que os dos garçons (como mostram os exemplos das fotos a seguir).

¹³ MATARAZZO, Claudia. **Etiqueta sem frescura**. 2ª ed. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2005, p.34.



- **Hostess:** A hostess é a recepcionista do restaurante. Sua função principal é controlar as reservas de mesa. Ela fica praticamente todo o tempo na entrada do restaurante, saindo apenas para acompanhar os clientes até suas mesas. Seu uniforme depende muito do estilo do restaurante: nos mais tradicionais pode ser um terninho feminino ou um *tailleur* ou um discreto conjunto de saia e blusa; nos estabelecimentos mais informais, pode chegar até a uma calça jeans com camiseta; nos restaurantes típicos é comum a hostess estar vestida a caráter de acordo com o tema da casa. Não se deve, então, fazer nenhum tipo de pedido à *hostess*, ela está ali apenas para recepcionar os clientes e encaminhá-los até suas mesas.

Atenção: quando não há hostess na empresa, o *maître* assume as funções citadas.

- **Garçom:** O garçom serve os pratos, as bebidas e anota os pedidos simples. Seu uniforme também varia de acordo com o grau de formalidade do restaurante, mas será sempre menos formal que o uniforme do *maître*.

Veja alguns exemplos nas fotos a seguir:



- **Cumim:** É o auxiliar do garçom. O cumim não tem contato direto com o cliente, mas pode eventualmente ser chamado para retirar um cinzeiro, trazer um novo talher e detalhes desse tipo. Seu uniforme é bem parecido com o do garçom, mas terá algum detalhe diferente, como a cor da gravata ou algo assim.
- **Sommelier:** Esse cargo só existe nos restaurantes mais sofisticados. O *sommelier* é o especialista em vinho e para ele deve ser feito qualquer pedido dessa bebida. Não é vergonha nenhuma pedir sua opinião ou sugestão sobre um vinho, afinal, ele está ali com essa finalidade.

4.3. À Mesa – Dicas Importantes

As dicas que se seguem nesse momento são válidas para aqueles que querem ingressar no mundo da etiqueta e realmente “fazer bonito” em uma refeição. Mas, é necessário salientar que dependendo do grau de formalidade da ocasião e da intimidade que se têm com a companhia, essas normas podem ser mais ou menos flexíveis. No entanto, lembre-se: na dúvida, pratique todas! Excesso de cerimônia e educação nunca é gafe e é bem melhor ficar falado por ser educado demais do que por não saber se portar.

Aparelhos de celular, bips ou qualquer outra coisa que puder tocar inesperadamente devem estar desligados na hora da refeição. Se você é médico ou está esperando alguma ligação realmente urgente, deixe seu telefone no silencioso. Caso ele chame e você precise muito atender, peça licença aos companheiros de mesa e se retire antes de responder a ligação.



Mas, cuidado: se isso for acontecer de cinco em cinco minutos e você for ficar mais tempo ao telefone que à mesa, é melhor cancelar o almoço e se dedicar ao celular. Atender ao telefone à mesa e fazer com que todos escutem sua conversa é o fim!

A etiqueta começa na própria postura. Procure sentar-se corretamente, nem muito colado à mesa, nem muito afastado, com a coluna reta. Isso, além de ser elegante, ajuda na própria digestão. Mantenha a postura correta durante toda a refeição, afinal, a comida deve ser levada à boca e nunca o contrário.

Os restaurantes devem possuir um espaço correto entre suas mesas para que um cliente não incomode o outro que está atrás. No entanto, se você está acima do peso e precisa de mais espaço que o normal, procure um lugar que lhe permita esse conforto.

Ao sentar ou levantar, cuidado para não empurrar o cliente que está atrás de você. Não há nada mais desagradável do que levar trancos na hora da refeição.

Assim que sentar-se, pegue o guardanapo e ponha-o sobre o colo dobrado apenas no meio. Ele deve ser usado antes ou depois de ingerir qualquer líquido e todas as outras vezes que julgar necessário.

Não mude os utensílios de lugar, em hipótese alguma. Já vimos que cada objeto tem seu lugar correto, portanto, respeite a *mise-en-place* que foi montada.

Aliás, apesar de pouco usado, há um detalhe que deve ser exposto: não se assuste se você encontrar talheres dispostos de cabeça para baixo. Esse hábito surgiu, há muito tempo, na Europa, em países onde havia realeza. Os cabos dos talheres eram gravados com as iniciais da família e, por isso, eram colocados ao contrário. Hoje, é raríssimo, mas pode acontecer em famílias mais tradicionais, que ofereçam jantares extremamente formais. Mesmo assim, continua valendo a regra: não mude nada de lugar!

Nunca limpe copos, pratos ou talheres com seu guardanapo, em uma demonstração explícita de falta de confiança na higiene do restaurante. Se algo lhe parecer inadequado, simplesmente, solicite ao garçom que o item seja trocado. E faça isso discretamente, não é necessário comentar a desagradável situação com os demais ou muito menos falar alto para que clientes de outras mesas escutem. Se a situação for muito grave, ao final da refeição procure o gerente ou responsável pelo estabelecimento e faça uma reclamação formal, mas discreta.

Mantenha sempre as mãos sobre a mesa apoiando os punhos na mesma. Em refeições mais informais, até se pode colocar os cotovelos na mesa, mas apenas quando não tiverem pratos sobre ela, como na conversa ao fim do encontro, por exemplo.

Ao comer, tente abrir os braços o mínimo possível, para não invadir o espaço do companheiro ao lado. Mas, atenção, também não precisa colar os cotovelos no corpo, como se estivesse imobilizado por uma camisa de força. Além de serem meio ridículos, os movimentos impedidos podem levar a situações mais constrangedoras, como derramar algo ou deixar cair um talher... O bom senso é o segredo da etiqueta.

Falando em situações constrangedoras, nunca pegue nada que caia no chão. Caso isso aconteça, apenas peça outro item ao garçom. Derrubar um talher ou um guardanapo não é muito bonito, mas ir embaixo da mesa buscá-lo já é horroroso!

Para chamar o garçom (ou maître) faça apenas um gesto levantando a mão. Nada de fazer “psius”, assoviar ou estalar de dedos.

É permitido, sem nenhum problema, esclarecer dúvidas sobre os pratos do cardápio. Afinal, ninguém é obrigado saber em que consistem todos os molhos ou acompanhamentos. O que não fica bem é perguntar se o peixe está bom hoje ou se a carne é fresca... São perguntas cujas respostas já sabemos, pois o funcionário do restaurante jamais vai dizer que algo não está bom.



Em um restaurante, você vai pedir de acordo com o seu gosto. Mas se for convidado na casa de alguém, nunca rejeite nada que lhe for servido. Independente do seu gosto, aceite mesmo que uma pequena quantidade e nunca faça cara feia. Dizer que não gosta de um alimento pode ser uma ofensa ao anfitrião. Uma boa dica para evitar esse constrangimento é refinar seu paladar provando de tudo sempre que possível.

Nos serviços em que você próprio serve seu prato, nunca o encha demais. Você pode repetir se quiser, mas sempre em pequenas quantidades. Um prato muito cheio, além de deselegante, pode te levar a ter que comer muito de algo que não esteja com o gosto esperado; lembre-se, deixar comida no prato é proibição, não só da etiqueta, como da ética, considerando a triste situação atual de certas camadas da população mundial.

Em refeições extremamente formais não se devem fazer comentários sobre a comida. Pedir a receita, então... nem pensar!

Se você estiver como anfitrião de uma refeição, também não fique perguntando aos convidados se gostaram da comida. Se seus convidados estiverem realmente por

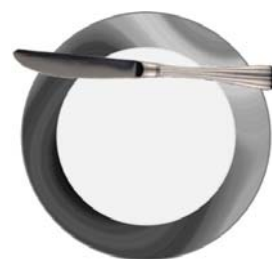
dentro da etiqueta e gostarem de tudo, ligarão educadamente no dia seguinte para agradecer e fazer os devidos elogios e comentários.

Nunca atravesse o braço na frente de outra pessoa para se servir de nada. Caso algo que você queira esteja longe, peça gentilmente ao companheiro mais próximo que pegue para você.

Quando são servidos alimentos que se comem sem talheres (como aspargos, alcachofras, costelinhas, etc.), é posto um pratinho com lavanda sobre a mesa. Nessa lavanda devem-se molhar apenas as pontas dos dedos e enxugá-los com o guardanapo ao terminar de comer.

Os talheres são instrumentos para comer. Se você gesticula demais quando conversa, deixe-os apoiados sobre o prato enquanto fala, ou vai parecer um maestro regendo uma orquestra.

Deve-se sempre cortar usando a faca com a mão direita e o garfo apenas apoiando o alimento com a mão esquerda. Em seguida se descansa a faca na horizontal em cima do prato (como na figura ao lado) e leva-se o alimento à boca com o garfo na mão direita.



Quando o alimento requer apenas um talher, normalmente colheres ou alimentos que se comem com garfo, mas não precisam ser cortados, deve-se comer com a mão direita. As pessoas canhotas podem inverter a posição dos talheres nas mãos, se sentirem mais confortáveis, no entanto, jamais devem trocar toda a *mise-en-place* de lugar.

Alguns alimentos, como *escargots*, lagostas na casca e caviar, requerem um conhecimento peculiar. Não se desespere, a respeito de alguns talheres especiais e diferentes, diz Matarazzo que: “se você não sabe manipulá-los, a receita é antiga: imite quem sabe. Em último caso, não tenha a menor vergonha de dizer que não

sabe usá-los. É melhor do que se atrapalhar, suando frio. Você sempre vai encontrar alguém disposto a ensinar. Aprenda e arrase da próxima vez.”¹⁴

Ao terminar de comer, os talheres devem ser postos paralelos sobre o prato, com os cabos voltados para você ou ligeiramente inclinados, como nas duas opções abaixo:



As taças devem ser pegas sempre pela haste, nunca pelo bojo, para que a mão não interfira na temperatura da bebida, principalmente, quando se tratar de vinhos.

Quando o cardápio for acompanhado por pão, parta os pedaços com a mão sempre em cima do pratinho apropriado para não sujar a mesa com migalhas. Mas, lembre-se: resista à tentação de passar o pão no prato, aproveitando todo o molho que está uma delícia! Deixe essas informalidades para fazer em casa, de preferência apenas entre família e lembrando aos filhos que não façam isso fora de casa nem na frente de visitas. É difícil, mas é possível e sem traumas!

Folhas nunca devem ser cortadas e sim dobradas para serem levadas à boca. Dobra-se a folha com a faca na mão direita, enquanto o garfo apóia e espeta com a esquerda.

Para tomar sopa, não faça barulho! Soprar a colher para esfriar também não está de acordo com as boas maneiras.

¹⁴ MATARAZZO, Claudia. **Etiqueta sem frescura**. 2ª ed. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2005, p.64.

A velocidade com que se come parece uma bobagem, mas também é importante. Em relação a isso, Soares e Falcão alertam:

“Cuide para não se atrasar em comer. Procure andar no ritmo do grupo. Nem coma sôfrega ou rapidamente, o que também é bastante desagradável. Conhecemos, todos nós, pessoas que falam, falam, sem parar, a comida esfriando no prato, todos já prontos para passar a diante, os anfitriões aflitos, e um impasse criado... sobretudo quando se trata de pessoa formal e não íntima.”¹⁵

A etiqueta determina, ainda, que o bom anfitrião fique com alguma comida em seu prato, “fazendo companhia” aos mais lentos, e só ponha seus talheres em posição final quando todos os convidados o tiverem feito. E, claro, só se passa para o próximo serviço depois que todos tenham terminado o anterior. E lembre-se: só se deve começar a comer um prato depois que todos da mesa estejam servidos.

Especialmente para as mulheres: jamais se retoca maquiagem ou se ajeita o cabelo à mesa. O banheiro existe para isso, peça licença para se retirar da mesa e, simplesmente, vá; não é nada elegante avisar aonde você vai e muito menos convidar as amigas para irem junto.

Atenção, fumantes: se por uma ironia do destino, você foi parar com seu grupo na área de não-fumantes ou entrou em um estabelecimento que não possui área para fumantes, não fique mal humorado durante toda refeição. Pedir ao *maître* para abrir uma exceção e deixar você fumar só um cigarrinho é, no mínimo, ridículo.



O que você tem a fazer é segurar a vontade até a hora de sair do restaurante. Mas, se você está na área de fumantes, também deve esperar até que todos os integrantes de sua mesa terminem suas refeições antes de acender seu cigarro.

¹⁵ SOARES, Esther Proença e FALCÃO, Maria Felícia da Câmara. **A mesa: arranjo e etiqueta: anfitriões e convidados, casa e restaurantes.** 7ª ed. São Paulo: Escrituras Editora, 2006, p.48.

Se você estiver de regime e for acompanhar alguém a um restaurante, peça ao menos uma salada. Ficar em uma mesa de restaurante sem comer, apenas assistindo, é constrangedor para quem está comendo.

Ao final de uma refeição em um restaurante, evite discussões a cerca do pagamento da conta. Normalmente, quem convida paga. Em casos de menos formalidade, você pode se oferecer para dividir, mas se a outra pessoa nega, não fique insistindo a ponto de chamar atenção de garçons e outros clientes. Se você convidou e faz questão de pagar tudo, peça licença e vá pagar a conta diretamente no caixa, fora da mesa.



Por favor, puxar a calculadora da bolsa para conferir a conta ou dividir as despesas é o cúmulo da deselegância! Confira, sim, mas rápida e discretamente. E para a divisão da conta, faça sempre em partes iguais entre os integrantes da mesa; nada de ficar reivindicando um suco ou uma cerveja a menos ou a mais. Ninguém sai perdendo ao compartilhar os bons momentos de uma refeição.

Deve-se sempre dar gorjeta, mesmo nos restaurantes que não a incluem na conta. E, lembre-se, gorjeta é 10% do valor total da conta e não recusar o “troquinho” que o garçom trouxe.

Mesmo seguindo todas as regras das boas maneiras, imprevistos podem acontecer. O segredo para não deixar más impressões é levar tudo com bom humor e discrição. Seja natural e não fique “valorizando” maus momentos, afinal a refeição em comum é uma ocasião agradável, para ser vivida e lembrada por seus sucessos e não por seus possíveis deslizes.

5. Peculiaridades do Serviço de Vinhos

Como já foi visto a etiqueta à mesa é um conjunto de normas que simplificam e ajudam a harmonizar o momento da refeição. Dessa forma, não poderíamos terminar sem falar do vinho, essa bebida que tem todo um ritual próprio dentro do ritual maior que é a refeição.

Destaca Real que:

“A Etiqueta & Serviço do vinho é o conjunto de práticas consagradas pelo uso, na arte de bem servir vinhos, que se devem observar, segundo as ocasiões, com vistas à plena satisfação dos convivas, atendendo a três requisitos fundamentais: elegância, cortesia e praticidade. Em outras palavras, trata-se de servir o vinho adequado, de forma correta, no contexto apropriado, visando a proporcionar a maior satisfação possível aos que forem consumir. [...] As técnicas de serviço complementam e completam a etiqueta, assim como a etiqueta é essencial, durante a realização dos serviços para plena satisfação das pessoas. Não podemos separá-los.”¹⁶

Assim, seguem-se algumas técnicas de serviço de vinhos que serão de grande valia, tanto na hora de servir a convidados, quanto de pedir um vinho em um restaurante.

A primeira providência a ser tomada é escolher o vinho certo de acordo com o cardápio. Se você não é um grande entendedor do assunto, não é vergonha nenhuma procurar um profissional que te oriente. Em um restaurante, já vimos que um *sommelier* pode fazer essa indicação ou, na falta dele, o próprio *maître* deve ser capaz de ajudar. Se você vai receber convidados em casa, pode recorrer a publicações ou sites do ramo, que são inesgotáveis hoje em dia; ou nas próprias

¹⁶ REAL, Mauro Corte. **O Ritual do vinho: etiqueta & serviço**. 5ª ed. Porto Alegre: AGE, 2002, pp.49 e 50.

adeegas especializadas há profissionais que ajudam os clientes na hora da compra. Não tenha a menor vergonha de levar o cardápio que irá servir em sua refeição e pedir conselhos a esses vendedores preparados para isso. Por isso, procure sempre comprar em locais realmente especializados no assunto e que armazenem corretamente o vinho. Comprar esse tipo de bebidas em mercados pode sair mais barato e te deixar sem ter o que servir na hora que abrir um vinho estragado por mau armazenamento.

É extremamente necessário que o vinho seja corretamente armazenado até a data em que será consumido. Não é todo mundo que possui em casa uma adega apropriada para a guarda de vinhos; mas, de forma simples, algumas providências podem ser tomadas: garrafas de vinho devem ser guardadas em locais arejados e frescos onde a temperatura não passe dos 17°C. A umidade relativa do ar deve estar em torno de 55% e 75%. Ambientes muito úmidos podem mofar a rolha e muito secos podem ressecá-la; ambas as opções são prejudiciais ao vinho. As garrafas devem ficar totalmente protegidas de iluminação, tanto solar, quanto artificial. Não as guarde em armários que são abertos a toda hora, pois vibrações em excesso podem fazer misturar sedimentos, principalmente em vinhos mais maduros. Nunca guarde garrafas de vinho próximas a materiais de limpeza ou outros produtos com cheiro forte, pois a rolha pode não isolar e os odores desagradáveis podem se misturar ao líquido precioso. E, por último, mas não menos importante, as garrafas devem ser sempre guardadas na horizontal. Isso porque a rolha deve estar permanentemente molhada por dentro da garrafa, pois do contrário pode ressecar e encolher, permitindo a passagem de oxigênio para dentro da garrafa, o que fará o vinho virar vinagre e ficar impróprio para o consumo.

Antes de ser servido o vinho precisa ser preparado. Como já vimos seu serviço exige alguns cuidados e um deles é fazer com que o vinho atinja sua temperatura de serviço. Apesar de os gostos hoje serem os mais diversos e a própria etiqueta permitir que esses gostos sejam respeitados, ou seja, cada um toma seu vinho na temperatura que acha mais agradável, existem alguns padrões que protegem as

propriedades de cada tipo de vinho, então, gostos particulares à parte. Veremos, a seguir, as temperaturas ideais.

Os vinhos brancos, por sua acidez naturalmente mais alta, devem ser servidos mais resfriados. Porém, não muito gelados, pois, os aromas ficam inibidos. Uma temperatura ideal seria entre os 4 e 8°C. Os vinhos rosados permitem uma temperatura ideal mais alta, em torno de 7 a 9°C. Já os tintos, dependendo de suas características, permitem temperaturas entre 12 e 18°C.

Como Resfriar o Vinho? Nada de congelador! Colocar gelo no copo pode ser comparado a uma heresia!

Para vinhos claros, o método mais indicado é mergulhar a garrafa (cerca de dois terços) em um balde, contendo água gelada, gelo e sal grosso. Colocar a garrafa na parte de baixo da geladeira é uma alternativa aceitável. Para vinhos tintos, em dias quentes, pode-se mergulhá-lo em um balde com água gelada, por cerca de vinte minutos, para resfriá-lo abaixo dos 20°C.

Abrir a garrafa de vinho também requer alguns cuidados para não arruinar a bebida e o primeiro deles é escolher o saca-rolhas adequado. O mais indicado é o tipo “*sommelier*” que pode ser visto na foto ao lado.

Primeiramente, corta-se a cápsula, em volta do ressalto ou colarinho em relevo que há no gargalo, com o canivete do abridor. Mas, lembre-se: o canivete é que deve girar em torno do gargalo, a garrafa fica parada, apoiada na mesa.



Deve-se, então, limpar o gargalo da garrafa com o guardanapo. Em seguida, fura-se a rolha com o espiral do abridor sem deixar que ele atravesse completamente, para que não caiam sedimentos de cortiça dentro da garrafa. Apóia-se a ponta própria do abridor da beira do gargalo e puxa-se a rolha.

Se você for o anfitrião, deve cheirar a rolha para verificar se o vinho está saudável e pode ser servido. Sirva-se, em seguida, de um ou dois dedos e prove o vinho antes de servir seus convidados. Se o vinho estiver bom, sirva então um a um dos comensais, sempre sem encher o copo. O ideal é servir, no máximo, dois terços da taça.

Nunca encoste o gargalo da garrafa na borda do copo que está servindo. Mas também não afaste demais a garrafa da taça ou o vinho pode respingar na toalha da mesa. Para evitar que o vinho pingue quando se termina de servir a taça, basta dar uma leve girada na mesma ao retirá-la de perto do copo.



Em um restaurante, o anfitrião da mesa, que normalmente é quem faz o pedido do vinho também deve aprová-lo antes que o garçom sirva os demais. O procedimento correto é o garçom mostrar o rótulo antes de abrir a garrafa para que o anfitrião confira se o pedido veio correto. Depois o garçom abre a garrafa e entrega a rolha a essa mesma pessoa que deve cheirá-la a autorizar o serviço de prova. Assim, o garçom serve a prova, o anfitrião bebe e autoriza, ou não, o serviço nos copos dos demais comensais.

Quanto a essa prova, Real observa que *“a prova do vinho pelo anfitrião é uma demonstração inequívoca de interesse e respeito aos convivas. Nenhum vinho é servido sem que o anfitrião se certifique antes de suas condições ideais.”*¹⁷

Vinhos tintos muito maduros precisam ser decantados antes de serem servidos. Decantar o vinho consiste em despejá-lo da garrafa em um decantador: uma garrafa de vidro, normalmente cristal, bem bojuda (como pode ser vista na foto a seguir). Esse procedimento é feito para que vinhos armazenados por muito tempo possam

¹⁷ Ibidem, p.105.

“respirar”, permitindo assim o desprendimento dos aromas. Além disso, a decantação também permite que os sedimentos do fundo da garrafa não passem para os copos.



Fonte da foto: <http://www.vinoschilenos.cl/decantacion.htm>

Muita atenção ao processo de abertura dos espumantes: ele não deve ser barulhento! Por mais incrível que isso possa parecer, não é chique nem prudente “explodir” um espumante. Essa “explosão” desperdiça o precioso líquido e, também, o gás carbônico que foi cuidadosamente resguardado em seu processo de fabricação. O processo de abertura do espumante não necessita de um abridor específico. Primeiramente, retira-se a cápsula cortando na parte já picotada com essa finalidade. Em seguida, desenrola-se a gaiola girando o anel próprio para isso e afrouxa-se a gaiola fazendo movimentos circulares. Força-se, então, a saída da rolha, segurando a garrafa com uma mão e a rolha entre os dedos polegar e indicador da outra.

Já vimos como arrumar os copos na *mise-en-place*, de acordo com as bebidas servidas, mas já que estamos falando especificamente de vinhos, não custa relembrar alguns itens:

O copo de água, que é sempre o maior de todos, deve estar permanentemente à mesa. Deve-se beber água entre um prato e outro, entre um vinho e outro, enfim,

toda vez que se quiser “limpar” o paladar para um sabor diferente. Por isso, a taça maior não sai da mesa.

Quanto aos vinhos, devem ser servidos de acordo com cada prato. Como vimos os pratos se servem dos mais leves para os mais consistentes; assim a entrada deverá ser uma salada, em seguida uma sopa leve, para depois se servir o prato principal. Bem, o vinho deve acompanhar esse mesmo trajeto. O vinho para acompanhar a salada deve ser discreto e leve, já o vinho que acompanha uma sopa quente deve ser mais expressivo e o que virá para o prato principal deve ser também “principal”.

Nunca se podem servir dois vinhos diferentes em um mesmo copo. Por isso, há um copo para cada vinho. Conforme forem se passando as etapas da refeição, os copos também vão sendo retirados junto com os respectivos pratos que acompanharam.

A taça alongada, conhecida como *flute* (flauta) é própria para vinhos espumantes, pois seu formato ajuda a preservar o gás carbônico.

A taça igual à de água, porém menor de todas, é reservada ao vinho branco, por necessitar de uma temperatura mais baixa. E a taça intermediária é a do vinho tinto.

Não se deixe levar por modismos no que diz respeito às taças de vinho. Elas devem ser sempre de vidro e transparentes! Servir vinho em taças coloridas, por mais bonitas que sejam, é uma enorme gafe, principalmente se você vai receber um entendido de enologia, pois ele ficará decepcionado ao não poder enxergar a cor correta do vinho que irá tomar...

6. Considerações Finais

“Quando se fala de etiqueta, logo as pessoas se colocam de sobreaviso. Na defesa ou no ataque. A etiqueta, muitas vezes, é identificada como formalismo supérfluo,

sofisticação exagerada, esnobismo, preciosismo ou ritualismo exacerbado. Quando não, frescura mesmo.”¹⁸

Esperamos que este manual tenha servido para mostrar que a etiqueta tem apenas a finalidade de simplificar e facilitar os momentos agradáveis. Siga todas as nossas dicas, mas, lembre-se de que o bom senso ainda é o maior segredo das boas maneiras.

Afinal, *“jamais seremos verdadeiramente polidos se não conseguirmos ser simples, naturais e amáveis para com os outros”¹⁹*.

¹⁸ Ibidem, p.33.

¹⁹ Martha Calderaro, citada por SOARES, Esther Proença e FALCÃO, Maria Felícia da Câmara. **A mesa: arranjo e etiqueta: anfitriões e convidados, casa e restaurantes**. 7ª ed. São Paulo: Escrituras Editora, 2006.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade; uma história da alimentação.** 4ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet; uma história da gastronomia.** São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2001.

MATARAZZO, Claudia. **Etiqueta sem frescura.** 2ª ed. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2005.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de serviço do garçom.** 3ª ed. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2001.

_____. **Manual do maître d'hotel.** 3ª ed. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2000.

PERCUSSI, Luciano. **Convite ao vinho; história, degustação e pequeno guia de vinhos.** São Paulo: Nova Alexandria, 1998.

REAL, Mauro Corte. **O Ritual do vinho: etiqueta & serviço.** 5ª ed. Porto Alegre: AGE, 2002.

SOARES, Esther Proença e FALCÃO, Maria Felícia da Câmara. **A mesa: arranjo e etiqueta: anfitriões e convidados, casa e restaurantes.** 7ª ed. São Paulo: Escrituras Editora, 2006.